

Recette du Biscuit rose.

Pour 30 biscuits (minimum)

90 gr de sucre.

2 œufs entiers.

60 gr de farine levante + 30 gr de farine

6 gouttes de carmin



Battre ensemble œufs et sucre pendant une dizaine de minutes. Ajouter le carmin. Tamiser les farines et les mélanger (comme pour une génoise).



Dresser la pâte avec une poche et sucez avec du sucre glace. Laisser reposer 2 minutes puis sucer à nouveau. Faire préchauffer le four à température (150°).

1^{ère} cuisson : Mettre au four et cuire 40 minutes à 150 ° (four légèrement entre-ouvert).

2^{ième} cuisson : retirer du four 5 minutes (le temps de refroidir).

Remettre les biscuits au four. Eteindre le four et laisser les biscuits ainsi jusqu'à refroidissement.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !